



Ikan segar - Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2006

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Mangala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	2
5 Penanganan	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	2
10 Syarat pengemasan.....	3
11 Syarat penandaan	3
Lampiran A (informatif) Lembar penilaian organoleptik ikan segar	4
Bibliografi.....	6
Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan.....	2
Tabel A.1 Lembar penilaian organoleptik ikan segar.....	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan segar yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2729-1992 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 5 Oktober 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 5 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Makanan.

Ikan segar - Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan, cara penanganan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan pengemasan untuk ikan segar.

Standar ini berlaku untuk ikan segar dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi—Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi—Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi—Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi—Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia—Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia—Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia—Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.

SNI 01-2360, *Cara uji kimia—Penentuan kadar histamin pada produk perikanan*.

SNI 01-2729.2-2006, *Ikan segar—Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-2729.3-2006, *Ikan segar—Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

Bacteriological Analytical Manual (BAM), 1998, chapter 19, *Parasitic Animals in Foods*.

3 Istilah dan definisi

3.1

ikan segar

produk hasil perikanan dengan bahan baku ikan yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan, pencucian, penyiangan atau tanpa penyiangan, penimbangan, pendinginan dan pengepakan

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku ikan segar harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 01-2729.2-2006, *Ikan segar–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

4.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas ikan segar sesuai SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

5 Penanganan

Cara penanganan dan pengolahan ikan segar sesuai SNI 01-2729.3-2006, *Ikan segar–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Ikan segar harus ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan teknis sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil Perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik	Angka (1-9)	minimal 7
b Cemarkan mikroba *:		
- ALT	koloni/g	maksimal $5,0 \times 10^5$
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	maksimal < 2
- <i>Salmonella</i>	APM/25 g	negatif
- <i>Vibrio cholerae</i>	APM/25 g	negatif
c Cemarkan kimia *:		
- Raksa (Hg)	mg/kg	maksimal 0,5
- Timbal (Pb)	mg/kg	maksimal 0,4
- Histamin	mg/kg	maksimal 100
- Cadmium (Cd)	mg/kg	maksimal 0,1
d Parasit*	Ekor	Maksimal 0
*) Bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

9 Cara uji

9.1 Organoleptik

- Sesuai dengan SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.
- Contoh penilaian organoleptik sesuai lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan.*
- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*
- SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*
- *Salmonella* sesuai dengan SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

9.3 Kimia

- Timbal sesuai dengan SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan.*
- Raksa sesuai dengan SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*
- Kadmium sesuai SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan.*
- Histamin sesuai SNI 01-2360, *Cara uji kimia–Penentuan kadar histamin pada produk perikanan.*

9.4 Parasit

Parasit sesuai metode analisa dari *Bacteriological Analytical Manual (BAM)*, 1998, chapter 19, *Parasitic Animals in Foods*.

10 Syarat pengemasan

Produk dikemas dalam suatu tempat/wadah yang tidak mengkontaminasi produk dan memungkinkan sirkulasi udara yang baik secara merata. Pengemasan harus sesuai SNI 01-2729.3-2006, *Ikan segar–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

11 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk ikan segar yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan;
- d) bila ada bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.

Dalam sistem pelabelan dan pemberian kode harus dilakukan dengan sebaik mungkin.

Lampiran A
(informatif)

Lembar penilaian organoleptik ikan segar

Tabel A.1 Lembar penilaian organoleptik ikan segar

Nama panelis : Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh		
Kenampakan				
1 Mata				
• Cerah, bola mata menonjol, kornea jernih.	9			
• Cerah, bola mata rata, kornea jernih.	8			
• Agak cerah, bola mata rata, pupil agak keabu-abuan, kornea agak keruh.	7			
• Bola mata agak cekung, pupil berubah keabu-abuan, kornea agak keruh.	6			
• Bola mata agak cekung, pupil keabu-abuan, kornea agak keruh.	5			
• Bola mata cekung, pupil mulai berubah menjadi putih susu, kornea keruh.	3			
• Bola mata sangat cekung, kornea agak kuning.	1			
2 Insang				
• Warna merah cemerlang, tanpa lendir.	9			
• Warna merah kurang cemerlang, tanpa lendir.	8			
• Warna merah agak kusam, tanpa lendir.	7			
• Merah agak kusam, sedikit lendir.	6			
• Mulai ada diskolorasi, merah kecoklatan, sedikit lendir, tanpa lendir.	5			
• Warna merah coklat, lendir tebal.	3			
• Warna merah coklat ada sedikit putih, lendir tebal.	1			
3 Lendir permukaan badan				
• Lapisan lendir jernih, transparan, mengkilat cerah.	9			
• Lapisan lendir jernih, transparan, cerah, belum ada perubahan warna.	8			
• Lapisan lendir mulai agak keruh, warna agak putih, kurang transparan.	7			
• Lapisan lendir mulai keruh, warna putih agak kusam, kurang transparan.	6			
• Lendir tebal menggumpal, mulai berubah warna putih, keruh.	5			
• Lendir tebal menggumpal, berwarna putih kuning.	3			
• Lendir tebal menggumpal, warna kuning kecoklatan.	1			

Tabel A.1 (lanjutan)

4 Daging (warna dan kenampakan).				
• Sayatan daging sangat cemerlang, spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut daging utuh.	9			
• Sayatan daging cemerlang spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut utuh.	8			
• Sayatan daging sedikit kurang cemerlang, spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut daging utuh.	7			
• Sayatan daging mulai pudar, banyak pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut agak lunak.	5			
• Sayatan daging kusam, warna merah jelas sekali sepanjang tulang belakang, dinding perut lunak.	3			
• Sayatan daging kusam sekali, warna merah jelas sekali sepanjang tulang belakang, dinding perut sangat lunak.	1			
3 Bau				
• Bau sangat segar, spesifik jenis.	9			
• Segar, spesifik jenis.	8			
• Netral.	7			
• Bau amoniak mulai tercium, sedikit bau asam.	5			
• Bau amoniak kuat, ada bau H ₂ S, bau asam jelas dan busuk.	3			
• Bau busuk jelas.	1			
4 Tekstur				
• Padat, elastis bila ditekan dengan jari, sulit menyobek daging dari tulang belakang.	9			
• Agak padat, elastis bila ditekan dengan jari, sulit menyobek daging dari tulang belakang.	8			
• Agak padat, agak elastis bila ditekan dengan jari, sulit menyobek daging dari tulang belakang.	7			
• Agak lunak, kurang elastis bila ditekan dengan jari, agak mudah menyobek daging dari tulang belakang.	5			
• Lunak, bekas jari terlihat bila ditekan, mudah menyobek daging dari tulang belakang.	3			
• Sangat lunak, bekas jari tidak hilang bila ditekan, mudah sekali menyobek daging dari tulang belakang.	1			

Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Hygiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.

Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN 92-1981, REV.1-1995) for quick frozen shrimps or prawns.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id